

# MENÚ DIARI

## PRIMERS A ESCOLLIR

Ensaladilla russa casolana amb ou poché, ous de truita i anxova  
Gaspatxo tradicional amb crostonets de pa  
Amanida grega (cogombre, formatge fresc, tomàquet i olives Kalamata)  
Lasanya de carn tradicional  
Pastís de bolets amb maionesa d'anxova del cantàbric  
Amanida de burrata, tomàquet cor de bou i oli de pesto (Supl. 3,50€)  
Caprese de mozzarella de búfala amb sorbet de llima i alfàbrega (Supl. 2,50€)  
Calamars a la romana (Supl. 3€)  
Cargols amb cabra de mar (Supl. 6€)  
**Mariscada (Gambes, musclos i escamarlans) (només els divendres)**

## SEGONS A ESCOLLIR

Costelló de porc Duroc marinat amb Kimchi cuit a baixa temperatura i acabat a la brasa  
Secret de porc a la brasa amb salsa ximixurri  
Galta de porc rostida al forn amb la seva bresa i guarnició  
Sèpia amb pèsols  
Llobarro o orada a la brasa amb verdures  
Paella de calamarcets i salsitxa (mínim 2 persones)  
Paella mixta (mínim 2 persones)  
Paella marinera (mínim 2 persones)  
Paella de carxofa, botifarra i costelló amb tocs d'all i oli suau (mínim 2 persones)  
Paella de magret d'ànec amb trompetes de la mort i foie (mínim 2 personas) (Supl. 8€ pp)  
Arròs de llamàntol (mínim 2 persones) (Supl. 13,50€ pp)  
Turbot salvatge de ració amb patata panadera i tomàquet cirerer (Supl. 6€)

## LA NOSTRA CARN A LA BRASA

|   |   |
|---|---|
| Graellada (cuixa de pollastre, palpís de xai i xurrasco) (Supl. 3€) |   |
| Cuixa de pollastre  | Tataki de magret d'ànec a la brasa (Supl. 6'5€)           |
| Conill  | Cuixa de cabrit (Supl. 10€)                               |
| Xurrasco d'Angus  | Espatlla de cabrit (Supl. 16€)                            |
| Palpissos de xai  | Entrecot de vedella Angus 500 gr. (Supl. 18€)             |
| Botifarra   | Espatlla de xai cuita 12h a baixa temperatura (Supl. 13€) |
| Galtetes de porc  | Entrecot de vedella de Girona 600gr. (Supl. 15€)          |
| Botifarra de Perol  |   |

## POSTRES

|  |                        |
|--|------------------------|
| Bastonets artesans amb nata i xocolata calenta           | Crema catalana         |
| Pastisset de pastanaga amb crema de formatge i avellanes | Fruita; taronja o poma |
| Carpaccio de pinya amb papaia deshidratada               | Mel i mató amb anous   |
| Pastís de formatge amb nata i encenalls de xocolata      | logurt natural         |
| Sorbet d'aranyons, llimona o mandarina                   |                        |
| Brownie d'avellanes amb xocolata i festucs               |                        |

## Preu: 20€ (IVA inclòs) CAFÈ NO INCLÒS

Els menús han de ser taula completa. Inclou primer plat, segon plat, postres, pa, una copa de vi i aigua.  
El menú infantil és el mateix però només amb un plat, un postre i una beguda. Preu: 15,50€.  
Les persones amb intoleràncies o al·lèrgies alimentaries consulteu al nostre personal.  
El preu del envàs per emportar 0'50€ i no esta inclòs en el menú.

NO ES COBRARA INDIVIDUALMENTALS GRUPS SUPERIORS DE 8 PERSONES.